## Für Backbegeisterte

Sie backen nicht nur gern zum Fest, sondern auch für Geburtstagskinder, Kaffeetafeln oder gemütliche Sonntagnachmittage? Dann ist eine **Mitgliedschaft im Dr. Oetker Back-Club** genau das Richtige für Sie. Denn neben neuen köstlichen Rezepten für jeden Anlass bietet er für **nur 12,50 € im Jahr** seinen Mitgliedern viele Angebote und Möglichkeiten:

- neue, gelingsichere Rezepte, entwickelt von der Dr. Oetker Versuchsküche,
- 6-mal im Jahr das Club-Magazin „Gugelhupf" mit Rezepten, Tipps und Tricks,
- Gratisproben,
- Back-Seminare zu günstigen Club-Preisen,
- eine kostenlose Back-Hotline in die Dr. Oetker Versuchsküche für alle Fragen rund ums Backen,
- Preisvorteil beim Einkaufen in der Dr. Oetker Collection.

Wenn Sie sich selbst diese Welt der Back-Möglichkeiten eröffnen oder eine Mitgliedschaft für ein Jahr verschenken möchten, dann schicken Sie diese Karte an: **Dr. Oetker Back-Club, 33543 Bielefeld.**




Fragen zur Mitgliedschaft?
Sie erreichen unser Service-Center telefonisch unter **0 18 03 / 80 71 30** (9 Cent/min.), per E-Mail unter der Adresse **club@oetker.de** oder via Internet unter **www.oetker.de**.

## Werden Sie Mitglied im Dr. Oetker Back-Club!

☐ Ja, ich möchte Mitglied im Dr. Oetker Back-Club werden!

☐ Ja, ich möchte eine Mitgliedschaft verschenken. Senden Sie mir bitte die Unterlagen zu.

Name

Vorname    Geburtsdatum

Straße, Hausnummer

PLZ    Ort

Lassen Sie den Jahresbeitrag von 12,50 € von meinem Konto abbuchen:

Konto-Nr.    BLZ

bei (Geldinstitut)

Datum, Unterschrift

**Widerspruchsrecht:** Diesen Antrag kann ich innerhalb von 14 Tagen schriftlich widerrufen. Der Widerruf ist an die Postadresse Dr. Oetker Back-Club, 33543 Bielefeld oder an die Internet-Adresse club@oetker.de zu richten. Zur Wahrung der Widerrufsfrist genügt die rechtzeitige Absendung des Widerrufs. Für meinen Club-Beitrag von 12,50 € jährlich habe ich Anspruch auf alle Leistungen des Dr. Oetker Back-Clubs. Darüber hinaus gehe ich keinerlei Verpflichtungen ein. Kündigen kann ich jederzeit bis 3 Monate vor Ablauf eines Mitgliedsjahres.

Dr.Oetker

*Qualität ist das beste Rezept.*


Dr. August Oetker Nahrungsmittel KG · Lutterstr. 14 · D-33617 Bielefeld · www.oetker.de


Man nehme:

# Weihnachtliche Grüße



*Rezeptsammlung Nr. 64*

Dr.Oetker

*Qualität ist das beste Rezept.*




## Man nehme:

### *Für jeden genau das Richtige*

Weihnachten ist die Zeit der Grüße und der lieben Wünsche. Die Zeit der Besinnlichkeit. Man schreibt Briefe an seine Lieben und backt köstliche Plätzchen. Allerdings nicht irgendwelche, sondern für jeden etwas ganz Persönliches. Da bekommt die Oma ihre geliebten Marmeladenkissen und der kleine Schatz seine Lieblingsmuffins. Da werden für die besten Freunde Apfel-Zimt-Monde gebacken und für die Mutter leckere Krokant-Knusperle. Eben für jeden Liebsten etwas ganz Besonderes – und genau das Richtige. Diese Weihnachtsgrüße kommen von Herzen, und das schmeckt man.
Denn mit den gelingsicheren Backzutaten von Dr. Oetker wird das Fest garantiert eines: himmlisch lecker.

Viel Spaß beim Backen
und ein traumhaft schönes Weihnachtsfest
wünscht Ihnen das Haus Dr. Oetker.

Ihre

Kerstin Buchholz
Leiterin der Dr. Oetker Versuchsküche

Rezepte, Tipps und Infos
Dr. Oetker Versuchsküche
Telefon: 0180/3 24 25 26
Internet: www.oetker.de

An diesen Zeichen erkennen Sie den Leichtigkeitsgrad der einzelnen Rezepte:

- 1 Symbol: Gelingt leicht
- 2 Symbole: Etwas Übung erforderlich
- 3 Symbole: Aufwändig

Weitere leckere Rezepte finden Sie auch in unseren Backbüchern.




Bitte beachten Sie beim Backen die Gebrauchsanleitung Ihres Herdes. Außerdem weisen wir Sie darauf hin, dass die Gelinggarantie der Rezepte nur bei Verwendung der original Dr. Oetker Zutaten gegeben werden kann.

# Für Herzensbrecher

## Eierlikör-Kokos-Trüffel

*etwa 50 Stück*

***Zutaten:*** *200 g weiße Schokolade,*
*50 g weiche Butter,*
*2 Pä. Dr. Oetker Vanillin-Zucker,*
*80 ml Eierlikör*
***Außerdem:*** *50 g Kokosraspel*

***Zubereiten:*** Schokolade grob zerkleinern und im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. Butter in eine Rührschüssel geben. Die flüssige Schokolade, Vanillin-Zucker und Eierlikör hinzufügen und mit einem Handrührgerät (Rührbesen) verrühren. Die Masse etwa 30 Minuten kalt stellen. Anschließend die Masse kurz aufschlagen. Kokosraspel auf einen flachen Teller geben. Mithilfe von 2 Teelöffeln etwa haselnussgroße Portionen von der Trüffelmasse abnehmen, auf die Kokosraspeln geben und darin wälzen. Die Trüffel kühl aufbewahren und möglichst frisch verzehren.

**TIPP:**
Die Trüffel in Pralinenkapseln setzen.

**Man nehme:**




## Feurige Küsse

*etwa 30 Stück*

***Eiweißmasse:*** *2 Eiweiß (Größe M),*
*100 g Puderzucker, 1 Pä. Dr. Oetker Finesse*
*Orangenfrucht, 1 Messerspitze Cayennepfeffer*
***Außerdem:*** *100 g gestiftelte Mandeln*

***Vorbereiten:*** Mandeln in einer beschichteten Pfanne ohne Fett goldgelb rösten und auf einem Teller erkalten lassen.
***Eiweißmasse:*** Eiweiß mit einem Handrührgerät (Rührbesen) steif schlagen. ***Hinweis:*** So steif schlagen, dass ein Messerschnitt sichtbar bleibt. Puderzucker sieben, nach und nach auf höchster Stufe unterschlagen. Finesse und Cayennepfeffer mischen und unter die Eiweißmasse rühren. Mithilfe von 2 Esslöffeln längliche Häufchen auf ein mit Backpapier belegtes Backblech setzen. Auf die Eiweißhäufchen die gerösteten Mandeln streuen. Das Blech im unteren Drittel in den vorgeheizten Backofen schieben.
***Ober-/Unterhitze:*** etwa 130 °C (vorgeheizt)
***Heißluft:*** etwa 110 °C (vorgeheizt)
***Backzeit:*** etwa 60 Minuten
Gebäck mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen.

**TIPPS:**
- Sie können die Baisers statt mit Mandeln zu bestreuen auch mit Schokolade besprenkeln. Dafür 50 g Zartbitterschokolade grob zerkleinern, im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. Schokolade in einen kleinen Gefrierbeutel geben, eine kleine Ecke abschneiden und die Baisers damit besprenkeln.
- In gut schließenden Dosen ist das Gebäck etwa 2 Wochen haltbar.



# Für Lieblingsomas

## Omas Marmeladenkissen

*etwa 50 Stück*

***Knetteig:*** *300 g Weizenmehl, 2 TL Dr. Oetker Original Backin, 125 g Zucker, 1 Pä. Dr. Oetker Vanillin-Zucker, 50 g weiche Butter oder Margarine, 1/2 Fläschchen Dr. Oetker Rum-Aroma, 2 Eier (Größe M)*
***Außerdem:*** *100 g Pflaumenmus oder Marmelade, 1 Pä. Dekorzucker mit feinem Vanille Geschmack*

***Knetteig:*** Mehl mit Backin in eine Rührschüssel sieben. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Handrührgerät (Knethaken) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem Teig verarbeiten. Teig in Frischhaltefolie gewickelt etwa 30 Minuten kalt stellen. Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche etwa 3 mm dünn ausrollen und mit einem Teigrädchen in etwa 4,5 x 3,5 cm große Rechtecke teilen. Die Hälfte der Rechtecke auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Mithilfe von 2 Teelöffeln jeweils einen etwa haselnusskerngroßen Klecks Marmelade oder Pflaumenmus geben. Die übrigen Rechtecke darauf legen und an den Rändern andrücken. Das Backblech auf mittlerer Einschubleiste in den vorgeheizten Backofen schieben.
***Ober-/Unterhitze:*** etwa 200 °C (vorgeheizt)
***Heißluft:*** etwa 180 °C (vorgeheizt)
***Gas:*** Stufe 3 – 4 (vorgeheizt)
***Backzeit:*** etwa 10 Minuten
Gebäck sofort mit Dekorzucker bestäuben und dann auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

**Man nehme:**




## Kandistaler

*etwa 120 Stück*

***Teig:*** *175 g weiche Butter oder Margarine, 250 g Zucker, 1 Pä. Dr. Oetker Finesse Natürliches Bourbon-Vanille Aroma, 250 g Weizenmehl,*
*1 Messerspitze Dr. Oetker Original Backin*
***Außerdem:*** *etwa 3 EL brauner Zucker (Kandis Farin)*

***Teig:*** Weiche Butter oder Margarine in einer Rührschüssel mit einem Handrührgerät (Rührbesen) auf höchster Stufe geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker und Finesse unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Mehl mit Backin mischen, sieben und gut 2/3 davon portionsweise auf mittlerer Stufe unterrühren. Den Teig mit dem Rest des Mehls auf der Arbeitsfläche zu einem glatten Teig verkneten. Teig dritteln und jedes Teigstück auf dem braunen Zucker jeweils zu einer Rolle (etwa 20 cm lang) formen. Die Teigrollen auf ein Brett legen und in den Kühlschrank stellen, bis sie hart geworden sind (etwa 2 Stunden). Die Rollen in etwa 1/2 cm dicke Scheiben schneiden und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Das Blech auf mittlerer Einschubleiste in den vorgeheizten Backofen schieben.
***Ober-/Unterhitze:*** etwa 180 °C (vorgeheizt)
***Heißluft:*** etwa 160 °C (vorgeheizt)
***Gas:*** Stufe 2 – 3 (vorgeheizt)
***Backzeit:*** etwa 10 Minuten
Die Taler mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen.

**TIPPS:**
- Die Taler sind in gut schließenden Dosen etwa 3 Wochen haltbar.
- Wenn Sie nur ein Backblech zur Verfügung haben, bereiten Sie die Taler auf Backpapier vor, dann brauchen Sie die Taler auf dem Papier nur noch auf das Blech ziehen.



# Für kleine Kröten

## Adventsmuffins

*12 Stück*

***Teig:*** *200 g Nuss-Nougat (schnittfest), 1 Backmischung Dr. Oetker Muffins, 1 gestrichener TL gemahlener Zimt, 1 Ei (Größe M), 150 ml Wasser, 50 ml Speiseöl (z. B. Sonnenblumenöl), Schokostückchen (liegen der Backmischung bei)*
***Außerdem:*** *1 Pä. Dr. Oetker Dekorzucker mit feinem Vanille Geschmack*

***Teig:*** Nuss-Nougat in 12 gleich große Stücke schneiden. Backmischung für den Teig mit dem Zimt in einer Rührschüssel mischen. Ei, Wasser und Öl hinzufügen. Alles mit einem Schneebesen zu einem glatten Teig verrühren. Teig in die aufgestellten Förmchen auf einem Backblech geben und je ein Nougatstück in die Mitte drücken. Schokostückchen aufstreuen. Backblech mit den Förmchen auf mittlerer Einschubleiste in den vorgeheizten Backofen schieben.
***Ober-/Unterhitze:*** etwa 200 °C (vorgeheizt)
***Heißluft:*** etwa 180 °C (vorgeheizt)
***Gas:*** Stufe 3 – 4 (vorgeheizt)
***Backzeit:*** etwa 20 Minuten
Muffins auf einem Kuchenrost erkalten lassen und mit Dekorzucker bestäuben.

**Man nehme:**




## Nikolausmützen

*etwa 25 Stück*

***All-in-Teig:*** *150 g Weizenmehl, 1 gestrichener TL Dr. Oetker Original Backin, 100 g Zucker, 1 Pä. Dr. Oetker Vanillin-Zucker, 100 g weiche Butter oder Margarine, 2 Eier (Größe M), 50 g gemahlene Haselnusskerne*
***Außerdem:*** *1 Pä. Dr. Oetker Backfeste Pudding Creme, 250 ml (1/4 l) Milch, 2 TL Spekulatiusgewürz, 150 g weiße Schokolade, 1 TL Speiseöl (z. B. Sonnenblumenöl), 4 EL bunte Zuckerstreusel, 50 g Belegkirschen*

***All-in-Teig:*** Mehl mit Backin mischen und in eine Rührschüssel sieben. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Handrührgerät (Rührbesen) kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe 2 Minuten zu einem glatten Teig verarbeiten. Teig in einer Springform (Ø 26 cm, Boden gefettet, mit Backpapier belegt) glatt streichen. Form auf dem Rost im unteren Drittel in den vorgeheizten Backofen schieben.
***Ober-/Unterhitze:*** etwa 180 °C (vorgeheizt)
***Heißluft:*** etwa 160 °C (vorgeheizt)
***Gas:*** Stufe 2 – 3 (vorgeheizt)
***Backzeit:*** etwa 25 Minuten
Springform lösen und entfernen. Gebäck erkalten lassen, dann in eine Rührschüssel zerbröseln. Pudding Creme mit Milch nach Packungsanleitung zubereiten und mit Gewürz zu den Bröseln geben. Alles mit dem Handrührgerät (Knethaken) zu einer glatten Masse verkneten. Masse in etwa 25 gleich große Portionen teilen. Jede Portion zu einem großen Tropfen formen und die Unterseite fest auf die Arbeitsfläche drücken, so dass eine „Zipfelmütze“ entsteht. Diese Mützen etwa 1 Stunde in den Kühlschrank stellen. Schokolade grob zerkleinern und mit Öl im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. Den unteren Rand der Mützen in die Schokolade tauchen und mit bunten Streuseln eine bunte Krempe anbringen. Auf jede Mütze eine halbe Belegkirsche mit Schokolade kleben.
Nach Belieben mit Schokolade verzieren.



# Für beste Freunde

## Pistazien-Bäume

*4 Stück*

***Knetteig:*** *300 g Weizenmehl, 1 gestrichener TL Dr. Oetker Original Backin, 100 g Zucker, 2 Pä. Dr. Oetker Finesse Amaretto-Bittermandel-Aroma oder Geriebene Zitronenschale, 1 Ei (Größe M), 150 g weiche Butter oder Margarine*
***Außerdem:*** *1 EL Milch, 60 g gehackte Pistazienkerne, 50 g Vollmilchschokolade, bunte Schokolinsen*

***Knetteig:*** Mehl mit Backin in eine Rührschüssel sieben. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Handrührgerät (Knethaken) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem Teig verarbeiten. Teig etwa 1/2 cm dünn auf bemehlter Arbeitsfläche ausrollen. Jeweils 2 Quadrate mit 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8 und 10 cm Seitenlänge schneiden. Quadrate zu Dreiecken diagonal halbieren. Teigdreiecke mit Milch bestreichen, mit Pistazien bestreuen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Blech auf mittlerer Einschubleiste in den vorgeheizten Backofen schieben.
***Ober-/Unterhitze:*** etwa 180 °C (vorgeheizt)
***Heißluft:*** etwa 160 °C (vorgeheizt)
***Gas:*** Stufe 2 – 3 (vorgeheizt)
***Backzeit:*** etwa 10 Minuten (kleine Quadrate), etwa 14 Minuten (große Quadrate)
Gebäck mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen. Schokolade grob zerkleinern und im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. In die Mitte der Dreiecke je einen dicken Tropfen Schokolade geben und diese versetzt zu 4 Bäumchen aufeinander kleben. Schokolinsen mit Schokolade ankleben.

## Apfel-Zimt-Monde

*etwa 12 Stück*

***Hefeteig:*** *1 Apfel (etwa 200 g), z. B. Elstar, 375 g Weizenmehl, 1 Pä. Dr. Oetker Hefeteig Garant, 50 g Zucker, 1 Pä. Dr. Oetker Vanillin-Zucker, 150 ml Milch, 100 g weiche Butter oder Margarine, 2 TL gemahlener Zimt*
***Außerdem:*** *1 EL Milch, 100 g Hagelzucker*

***Vorbereiten:*** Apfel waschen, schälen, vierteln, entkernen und in kleine Stückchen schneiden.
***Hefeteig:*** Mehl in eine Rührschüssel sieben und sorgfältig mit Hefeteig Garant vermischen. Übrige Zutaten und Apfelstückchen zufügen und alles mit einem Handrührgerät (Knethaken) in etwa 2 Minuten zu einem glatten Teig verarbeiten. Den Teig auf leicht bemehlter Arbeitsfläche zu einer Rolle formen und 1 cm dick ausrollen. Mithilfe eines runden Ausstechers (Ø etwa 10 cm) Monde ausstechen, dabei von dem ersten Kreis mit dem runden Ausstecher etwa 1/4 „abstechen“. Die anderen Monde fortlaufend ausstechen. Die Oberfläche mit Milch bestreichen. Hagelzucker auf einen Teller geben, die Teigstücke leicht in den Hagelzucker drücken. Monde auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen, noch 15 Minuten ruhen lassen. Das Backblech auf mittlerer Einschubleiste in den vorgeheizten Backofen schieben.
***Ober-/Unterhitze:*** etwa 200 °C (vorgeheizt)
***Heißluft:*** etwa 180 °C (vorgeheizt)
***Gas:*** Stufe 3 – 4 (vorgeheizt)
***Backzeit:*** etwa 15 Minuten
Gebäck mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen.

**Man nehme:**






# Für liebe Mütter

## Krokant-Knusperle

*etwa 50 Stück*

***Knetteig:*** *300 g Weizenmehl, 1 gestrichener TL Dr. Oetker Original Backin, 75 g Zucker, 2 Pä. Dr. Oetker Finesse Orangenfrucht, 200 g weiche Butter oder Margarine, 150 g Dr. Oetker Crème fraîche Classic*
***Außerdem:*** *etwa 2 EL Milch, 100 g Haselnusskrokant*

***Knetteig:*** Mehl mit Backin mischen und in eine Rührschüssel sieben. Übrige Zutaten für den Teig hinzufügen und alles mit einem Handrührgerät (Knethaken) zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem Teig verarbeiten, anschließend zu einer Rolle formen. Den Teig auf bemehlter Arbeitsfläche etwa 1/2 cm dünn ausrollen und mit beliebigen Motiven ausstechen. Plätzchen mit Milch bestreichen, Krokant aufstreuen und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Das Backblech auf mittlerer Einschubleiste in den vorgeheizten Backofen schieben.
***Ober-/Unterhitze:*** etwa 180 °C (vorgeheizt)
***Heißluft:*** etwa 160 °C (vorgeheizt)
***Gas:*** Stufe 2 – 3 (vorgeheizt)
***Backzeit:*** etwa 10 Minuten
Plätzchen mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen.

**TIPP:**
Wenn der Teig sehr weich ist, stellen Sie ihn etwa 30 Minuten kalt.

**Man nehme:**




## Haselnuss-Herzen

*etwa 8 Stück*

***Knetteig:*** *150 g Weizenmehl, 40 g Zucker, 1 Päckchen Dr. Oetker Vanillin-Zucker, 1 Prise Salz, 100 g weiche Butter oder Margarine*
***Belag:*** *150 g weiße Schokolade, 1 TL Speiseöl (z.B. Sonnenblumenöl), 1 Becher (250 ml) Dr. Oetker Bourbon-Vanille-Soße, 2 Beutel (je 15 g) Dr. Oetker Gelatine Fix, 200 g kalte Schlagsahne, 200 g geröstete und gehackte Haselnusskerne*

***Knetteig:*** Mehl in eine Rührschüssel sieben. Übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Handrührgerät (Knethaken) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem Teig verarbeiten. Teig auf der bemehlten Arbeitsfläche etwa 1 cm dick ausrollen, mit einem großen Herzausstecher (7 cm) 8 große Herzen ausstechen. Die Teigreste verkneten, erneut ausrollen und kleine Herzen (etwa 2,5 cm) ausstechen. Die Teigherzen auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und auf mittlerer Einschubleiste in den vorgeheizten Backofen schieben.
***Ober-/Unterhitze:*** etwa 200 °C (vorgeheizt)
***Heißluft:*** etwa 180 °C (vorgeheizt)
***Gas:*** Stufe 3 – 4 (vorgeheizt)
***Backzeit:*** etwa 10 Minuten (kleine Herzen), etwa 15 Minuten (große Herzen)
Die Herzen mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen.
***Belag:*** Schokolade grob zerkleinern, mit dem Öl im Wasserbad bei schwacher Hitze schmelzen. Die großen Herzen auf der Oberseite und die kleinen Herzen von allen Seiten mit der Schokolade bestreichen und fest werden lassen. Vanille-Soße mit 1 Beutel Gelatine Fix 1 Minute aufschlagen. Sahne mit 1 Beutel Gelatine Fix nach Packungsanleitung aufschlagen. Vanillecreme und gut die Hälfte der Haselnüsse unter die Sahne heben.
Die Creme auf die großen Herzen streichen, mit den übrigen Nüssen bestreuen und die kleinen Schokoherzen auflegen.



# Für dich

## Unendliche Liebe

*etwa 70 Stück*

***Teig:*** *150 g Marzipan-Rohmasse, 125 g weiche Butter oder Margarine, 100 g Zucker, 1 Pä. Dr. Oetker Bourbon Vanille-Zucker, 1 gestrichener TL Lebkuchengewürz, 2 Eier (Größe M), 150 g Weizenmehl, 50 g Dr. Oetker Gustin Klassische Speisestärke, 1 gestrichener TL Dr. Oetker Original Backin*
***Außerdem:*** *50 g Marzipan-Rohmasse, etwas rote Speisefarbe*

***Teig:*** Marzipan klein schneiden, mit dem weichen Fett in eine Rührschüssel geben und mit einem Handrührgerät (Rührbesen) zu einer geschmeidigen Masse verrühren. Nach und nach Zucker, Vanille-Zucker und Gewürz unter Rühren hinzufügen, bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei nach und nach etwa 1/2 Minute auf höchster Stufe unterrühren. Teig in einen Spritzbeutel mit Lochtülle (Ø 7 mm) füllen und zu „8en“ („Unendlichkeiten“) auf ein gefettetes, mit Backpapier belegtes Backblech spritzen. Das Backblech auf mittlerer Einschubleiste in den vorgeheizten Backofen schieben.
***Ober-/Unterhitze:*** etwa 180 °C (vorgeheizt)
***Heißluft:*** etwa 160 °C (vorgeheizt)
***Gas:*** Stufe 2 – 3 (vorgeheizt)
***Backzeit:*** etwa 10 Minuten
Marzipan mit Speisefarbe verkneten. Daraus jeweils 2 erbsengroße Portionen zu einem Tropfen formen, nebeneinander auf die Plätzchen legen und zu einem Herzen flach drücken.

**Man nehme:**




## Schoko-Bananenhörnchen

*etwa 80 Stück*

***Knetteig:*** *1 reife Banane (etwa 150 g), 250 g Weizenmehl, 1 gestrichener TL Dr. Oetker Original Backin, 1 EL Kakao (ungezuckert), 125 g Zucker, 1/2 Fläschchen Dr. Oetker Butter-Vanille-Aroma, 1 Prise Salz, 100 g weiche Butter oder Margarine*
***Außerdem:*** *Puderzucker*

***Knetteig:*** Banane schälen, in eine Rührschüssel geben und mit einer Gabel zerdrücken. Mehl mit Backin und Kakao mischen, dazusieben, übrige Zutaten hinzufügen und alles mit einem Handrührgerät (Knethaken) zunächst auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu einem Teig verarbeiten. Teig anschließend auf leicht bemehlter Arbeitsfläche zu einem glatten Teig verkneten. Aus dem Teig bleistiftdicke Rollen formen, in 4 – 5 cm lange Stücke schneiden, die Enden etwas dünner rollen und zu Hörnchen geformt auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Das Blech auf mittlerer Einschubleiste in den vorgeheizten Backofen schieben.
***Ober-/Unterhitze:*** etwa 180 °C (vorgeheizt)
***Heißluft:*** etwa 160 °C (vorgeheizt)
***Gas:*** Stufe 2 – 3 (vorgeheizt)
***Backzeit:*** etwa 12 Minuten
Hörnchen mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen. Hörnchen mit Puderzucker bestäuben.

**TIPPS:**
– Statt die Hörnchen mit Puderzucker zu bestäuben können Sie diese auch vor dem Backen in Zucker oder gemahlene Mandeln drücken oder nach dem Backen mit Puderzuckerglasur verzieren.
– Die Plätzchen sind in gut schließenden Dosen bis zu 2 Wochen haltbar.
– Sollte der Teig kleben, stellen Sie ihn in Frischhaltefolie gewickelt etwa 30 Minuten kalt.

